

FRÜHSTÜCK

6.30 BIS 18.00 UHR



FRÜHSTÜCKSPAKETE

- Simpel** € 9,50
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel
- Albertina** € 20,00
feine Auswahl an Schinken & Käse, Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas, Butter, Marmelade
- Burggarten** € 22,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl & Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Guesthouse** € 23,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, kleines Rührrei mit gebratenen Pilzen, Spinat & getrockneten Paradeisern, Räucherlachs mit Zitronen-Crème-fraîche, Bein- & Rohschinken, feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse
- Vegan** € 22,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft, Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel, Granola mit Kokosjoghurt

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

- Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade* € 1,00
- Brotkorb* € 7,00
- Portion Butter, Nutella* € 1,10
- Portion Marmelade, Honig* € 1,50
- Handsemmel* € 1,80
- Mohnflesslerl, Salzstangerl, Fläte, Dinkelspitz* € 1,90
- Croissant* € 2,80
- Weizentoast, pro Scheibe* € 1,30
- glutenfreies Brot* € 3,80

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE TORTEN & KUCHEN AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Wir beziehen unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Von Getreide Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladelieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten, und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

*Alle Speisen inkl. 5% Ust.
Alle Getränke inkl. 5% Ust.*

FrISCHE Austern (Samstag/Sonntag)

wahlweise

3 Stück mit Austernbrot € 11,00

oder

3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel & Austernbrot € 12,00

*Dazu empfehlen wir
Champagner oder Crémant*

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

- Egg Benedict** € 12,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Beinschinken, Paradeiserpesto, Kräuter-Hollandaise
- Egg Florentine** € 11,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise
- Egg Royal** € 14,00
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast, Räucherlachs, Wasabicreme, Sauce Hollandaise
- Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentoast*
- Aufpreis für Sauerteigbrot* € 0,80
- Aufpreis für Double Egg* € 2,10
- Kernölbrot** € 9,50
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührrei, Kernöl, Kräutersalat
- Getrüffeltes Bio-Rührrei** € 10,00
- Rührrei** aus 2 Bio-Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,70
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser
- Omelette** aus 2 Bio-Eiern € 5,50
je Zutat nach Wahl € 0,70
wahlweise Schinken, Käse, Paprika, Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser
- Ham oder Bacon and Eggs** € 8,00
- Spiegelei** aus 2 Bio-Eiern € 5,00
- Bio-Ei im Glas**, pro Stück € 2,30
- Gekochtes Bio-Ei** € 2,10

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

EINZELGERICHTE

- Räucherlachs** € 12,00
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish, Lachsforellenkaviar
- Schinkenteller** € 8,50
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken, Mixed Pickles
- Käseteller** € 7,50
Kräutertopfen, Nüsse
- Schinken-Käseteller** € 8,50
Nüsse, Mixed Pickles
- Portion gebratener Speck oder Beinschinken** € 4,50
- Schnittlauch- oder Kressebrot** € 3,80
- Gemügesticks** € 7,00
Radieschen, Kräuterdip, Kresse
- Süßkartoffel-Linsen Hummus** € 7,50
vegan
Brot mit Walnusspesto & Zeller-Radieschen-Salat
- Naturjoghurt** € 3,50
- Fruchtsalat** € 4,50
Naturjoghurt
- Bircher Müsli** € 5,50
- Porridge** € 5,50
Beerenröster
- Hausgemachtes Granola** € 8,50
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren, Pistazien, Datteln
- Müsli-Fruitbowl** € 8,50
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes, Joghurt, Chiasamen, Honig
- Glutenfreies Müsli** € 5,50
wahlweise Joghurt, Milch *oder* Sojamilch
- French Toast** € 9,00
wahlweise mit Erdnusscreme, Banane, Honig *mit* Beerenröster, Topfen-Vanillecreme, Agave

SNACKS

- Kalbsbeuscherl** € 16,50
Mohnflesslerlknöderl
- Blunznknöderl** € 16,50
cremigtes Rieslingkraut
- Wildschweinleberkäse** € 9,00
Zwiebelsenf, Gebäck
- Sacherwürstel** € 8,50
Senf, Kren, Gebäck

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

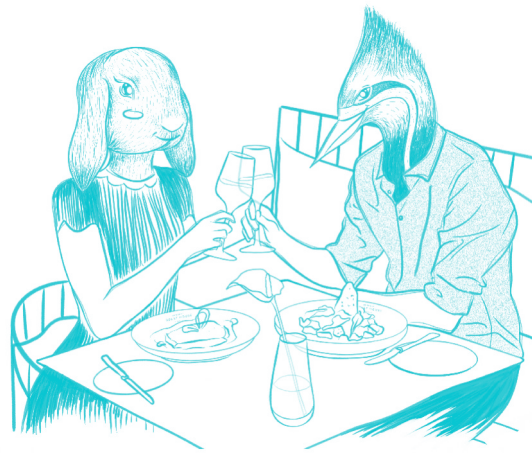
Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.

SPEISEKARTE

11.00 BIS 22.30 UHR

SALATE

- Guesthouse Salat** € 17,00
Kopfsalatherzen, French Dressing,
Garnelen, Artischocken, Brotchip
- Wiener Salat** € 15,00
Vogersalat, Honig-Senfesaat Dressing,
Steinfelder Rohschinken, getrocknete
Paradeiser, Bio-Ei, gebratene Pilze
- Burggarten Salat** *vegan* € 16,00
Blattsalat, Granny Smith Apfel, Kohlrabi,
Mungobohnensprossen, Tofu, Sesam Dressing



Frische Austern (Samstag/Sonntag)

- wahlweise*
3 Stück mit Austernbrot
€ 11,00
- oder*
3 Stück mit Bergamotten-Zwiebel
& Austernbrot
€ 12,00
- Dazu empfehlen wir
Champagner oder Crémant*

VORSPEISEN

- Guesthouse Beef Tatar**
vom Bio-Rind
fermentierte Radieschen, Senfereme
klein € 16,00
groß € 24,00
- Oktopussalat** € 17,00
Wassermelone, Gurke, Yuzucreme, Erbse
- Eierschwammerl Tatar** € 16,00
Rucolacreme, Schwarze Nuss,
Wachtelei, Brotchip

HAUPTSPEISEN

- Wiener Schnitzel** € 25,00
vom Bio-Kalb
Erdäpfel-Vogersalat, Kürbiskernöl
- Seeteufelmedaillon** € 29,00
lauwarmer Belugalinsen-Mangosalat,
knuspriger Brokkoli
- Steak frites** € 38,00
vom Filet
Aioli, Pfeffersauce
- Maishendlbrust** € 23,00
Gnocchi, Eierschwammerl, Estragon,
Pancetta, Zuckerschoten
- Trofie Pasta** € 22,00
Salsiccia, Fenchel, Robiola,
'Nduja, Weißwein
- Moules frites**
Sauce Rouille
klein € 16,00
groß € 22,00
- Maisvariation** *vegan* € 19,50
Popcorn, Miso, Buchenrauch

SUPPEN

- Gurken-Wasabi Kaltschale** € 6,50
Gebeizte Lachsforelle
- Rinderconsommé** € 6,50
Beinschinken-Erbsenschöberl,
Wurzelgemüse, Schnittlauch
- Suppe des Tages** € 5,50

UNSERE SERVICE-MITARBEITERINNEN
INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER
TAGESAKTUELLE EMPFEHLUNGEN

*Couvert mit frischem Gebäck
aus der hauseigenen Bäckerei,
Olivenöl, gesalzener Butter*

€ 3,80/Person

*Alle Speisen inkl. 5% Ust.
Alle Getränke inkl. 5% Ust.*

DESSERTS & KÄSE

- Cuba Libre** *vegan* € 10,00
Rumkeks, Gelee, Limettensorbet, Minze
- Honig-Zitronengrasparfait** € 10,00
Sesam-Reis-Crumble, Passionsfrucht
- Käse von Poehl's Käsestand**
Feigensenf, Nüsse, Brot, Butter
3 Stück € 10,50
5 Stück € 16,00

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE
TORTEN & KUCHEN AUS
DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE
HAUSEGEMACHTEN
KUCHEN & TORTEN SOWIE
BROT UND GEBÄCK AUS DER
HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN
ZUSAMMENARBEIT MIT DER
HOLZOFENBÄCKEREI
GRAGGER & CIE,
MITNEHMEN UND ZU HAUSE
GENIESSEN.

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Mit Rindfleisch versorgen uns Bernhard und Andrea Ebner, die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von Fleischwaren Höllerschmid aus dem Kamptal und unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Fische züchtet in höchster Qualität das marine südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladelieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten, und zudem sind wir Bienenpate bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

*Für die detaillierte Karte mit den allergenen
Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/
Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.*